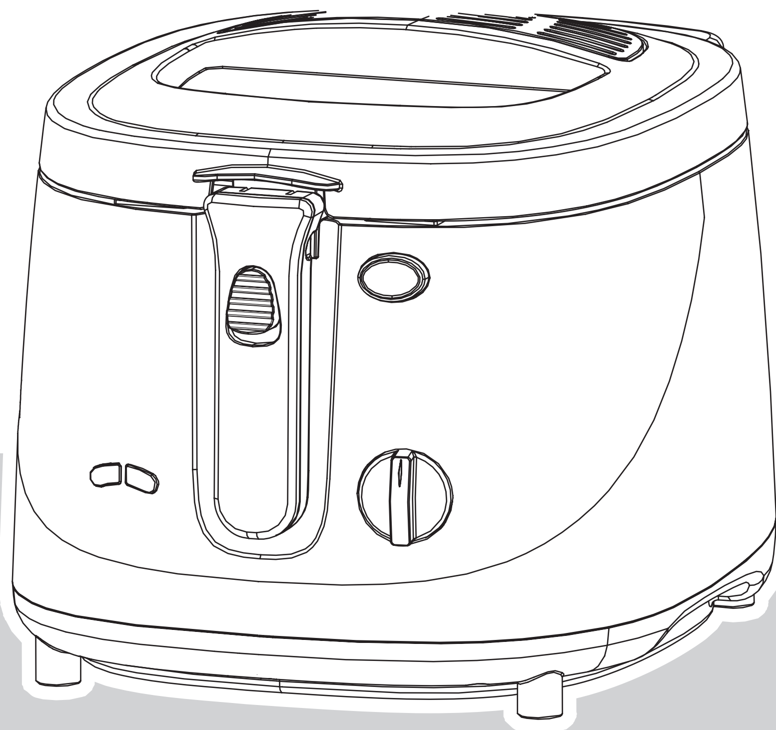


ADF2000



NL Handleiding friteuse

DE Gebrauchsanweisung Fritteuse

FR Mode d'emploi friteuse

EN Instruction manual fat fryer

IT Istruzioni per l'uso friggitrice

ES Manual del usuario freidora



1800W, 230V ~ 50Hz

V 020115-07

Nederlands




LEES DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR!

Deze friteuse is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er vocht opgesloten raken waardoor bij verhitting het hete vet zeer krachtig kan gaan spatten.

Zorg ervoor dat hete olie of vloeibare vet nooit in aanraking komt met water of vocht. Dit resulteert in zeer gevaarlijke omstandigheden. Neem de volgende maatregelen en lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt:

- **Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten (bijv. schuurtjes, badkamers, etc...)**
- **Gebruik nooit vast vet (blokken).**
- **Gebruik alleen vloeibaar vet of olie die specifiek geschikt is voor frituren.**
- **Verwijder ijsresten van bevroren etenswaar**
- **Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.**




BEPAALDE DELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN. RAAK DEZE NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH BRANDT.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

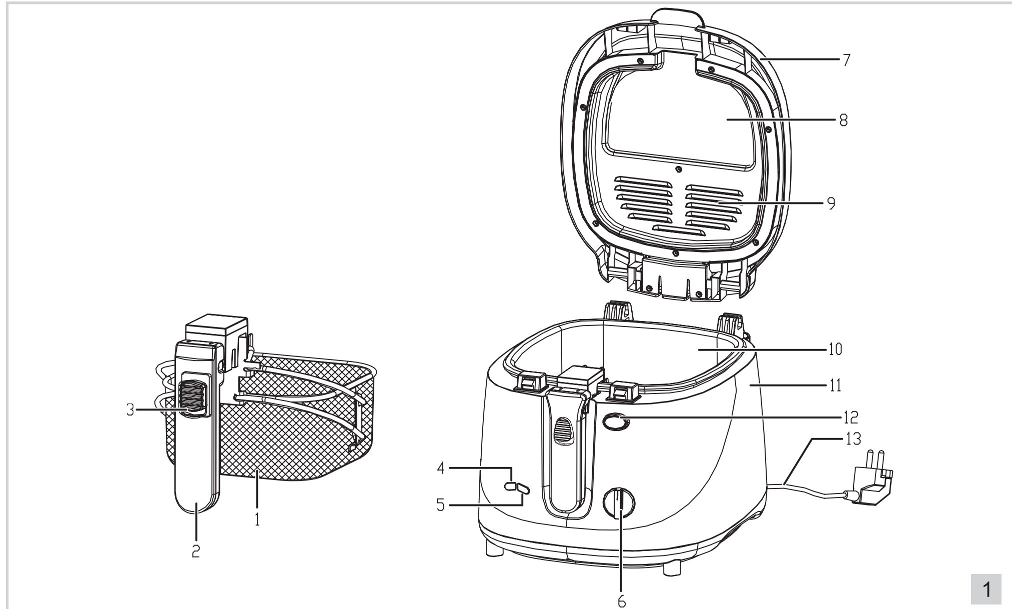
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in een loshangend snoer en zo de friteuse omstoot en u in contact komt met hete olie.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de behuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dompel de behuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het afgekoeld is.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet.
- Gebruik alleen vloeibaar vet of olie welke geschikt is voor frituren. Gebruik geen normale margarine of boter.
- Houd bij het vullen van de friteuse met olie of vloeibaar vet rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes ‘MIN’ en ‘MAX’ in de binnenpan.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen hete olie of vloeibaar vet hevig doen opspatten. Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten te voorkomen.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Maak de buitenzijde van het apparaat na gebruik grondig schoon.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van en externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

De friteuse is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



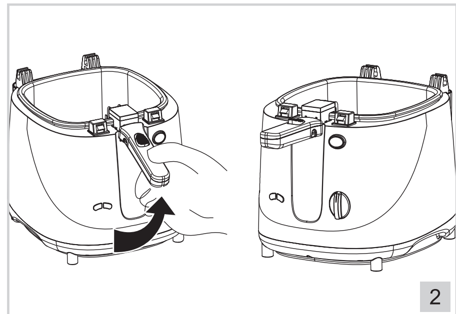
1. Frituurmand
2. Handgreep
3. Vergrendelknop
4. ‘Power’-indicatielampje
5. Temperatuur-indicatielampje
6. Aan/uit schakelaar met temperatuurinstelling
7. Deksel
8. Venster
9. Ventilatierooster
10. Binnenpan
11. Behuizing
12. Dekselopener
13. Snoer en stekker

WERKING - Eerste gebruik

1. Druk op de dekselopener (12) om het deksel te openen. Het deksel gaat vanzelf recht overeind staan.
2. Beweeg de handgreep (2) van de frituurmand (1) in de horizontale positie tot de handgreep vergrendelt (zie Figuur 2). Neem de frituurmand uit de pan (10).
3. Reinig de buiten- en binnenzijde van de behuizing (11), het deksel (7) en de frituurmand en zet de friteuse vervolgens weer in elkaar (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
4. Vul de pan (10) met olie of vloeibaar vet (zie ‘Olie of vloeibaar vet vervangen’). Het niveau van de olie of het vloeibaar vet moet tussen de markeringen ‘MIN’ en ‘MAX’ in de pan liggen. De maximum hoeveelheid is 2,5 liter.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).
LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

5. Plaats de lege frituurmand in de friteuse.
6. Sluit het deksel.
7. Trek de vergrendelknop (3) in de handgreep naar u toe en beweeg de handgreep omlaag (zie figuur 3). De frituurmand zakt naar beneden.



WERKING - Frituren

1. Steek de stekker (13) in het stopcontact en schakel de friteuse in met de aan/uit-schakelaar (6). Het indicatielampje (4) zal gaan branden om aan te geven dat de friteuse is ingeschakeld.
2. Zet de temperatuurinstelling (6) op de gewenste temperatuur. Het rode temperatuur indicatielampje (5) zal gaan branden om aan te geven dat het vloeibare vet of de olie de gewenste temperatuur nog niet bereikt heeft.

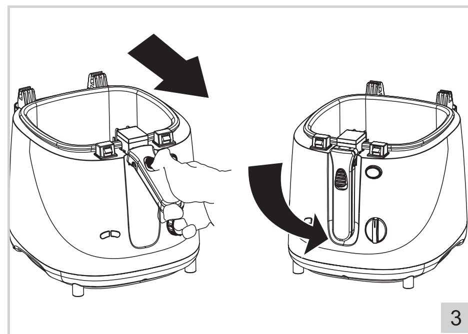
LET OP: Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.

LET OP: Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met de etenswaren die u gaat frituren. Voorgekookte of voorgebakken etenswaren (zoals diepvriesfrites of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

Tabel 1.

Etenswaren	Temperatuur	Aanbevolen tijd
Verse frites	190°C	12-15 minuten
Diepvries frites	aanwijzingen fabrikant	aanwijzingen fabrikant
Scampi's (gepaneerd)	170°C	6-7 minuten
Kipnuggets	190°C	7-8 minuten
Visfilet (gepaneerd of in beslag)	170°C	6-8 minuten
Uienringen	170°C	4 - 5 minuten

3. Als de olie of vloeibaar vet de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het rode temperatuurindicatielampje uit.
4. Beweeg de handgreep (2) van de frituurmand in de horizontale positie tot de handgreep in deze positie blokkeert (zie Figuur 2). Tijdens het omhoog bewegen van de handgreep komt de frituurmand (1) omhoog. Laat de frituurmand even uitlekken (met gesloten deksel).
5. Druk op de dekselopener (12) om het deksel (7) te openen en neem de frituurmand uit de friteuse.
6. Vul de frituurmand met de gewenste etenswaar. Plaats niet te veel etenswaar in de mand (max. 700gr).
7. Plaats de frituurmand terug in de friteuse. Laat de handgreep in de horizontale positie staan.
8. Sluit het deksel.
9. Trek de vergrendelknop (3) in de handgreep naar u toe en beweeg de handgreep omlaag. De frituurmand zakt in de olie (zie figuur 3).



Tip: Gebruik een kookwekker om de gewenste tijd voor het frituren in te stellen.

10. Wanneer u klaar bent met frituren, beweegt u de handgreep van de frituurmand omhoog, waardoor de frituurmand omhoog komt. Laat de frituurmand even uitlekken (met gesloten deksel).
12. Druk op de dekselopener.
12. Neem de frituurmand uit de friteuse en plaats de etenswaren op een bord, bij voorkeur op een stuk keukenpapier zodat overtollig vet kan worden geabsorbeerd.
13. De friteuse houdt de olie op de ingestelde temperatuur zodat u ook na verloop van tijd opnieuw kunt frituren. Herhaal hiervoor stap 2 t/m 12.

⚠ Schakel de friteuse uit wanneer u langere tijd niet frituurt.

14. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit met de schakelaar en neem de stekker uit het stopcontact.
15. Laat de friteuse afkoelen.
16. Maak de behuizing aan de buitenzijde schoon en berg de friteuse op.

Nederlands

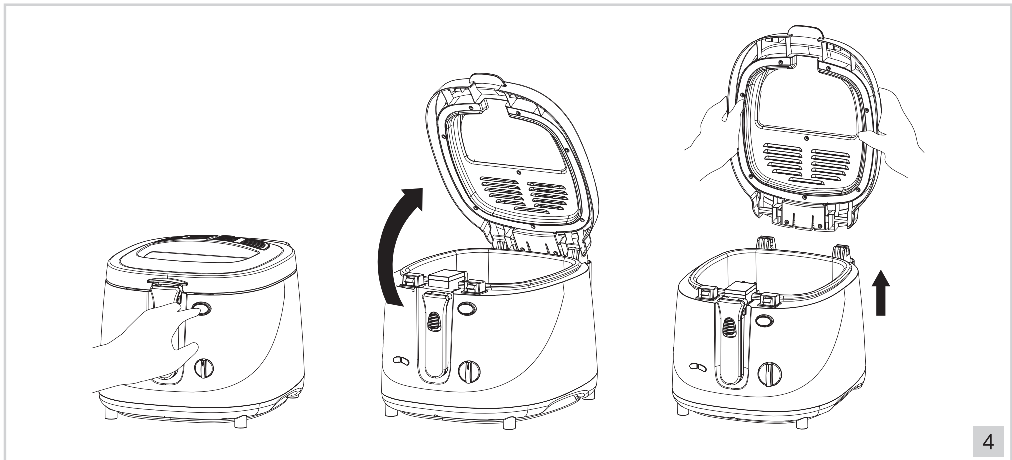
TIPS EN AANWIJZINGEN

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vloeibaar vet hevig doen opspatten.
- Verwijder zo veel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren. Dat voorkomt spatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of vloeibaar vet regelmatig om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.

REINIGING EN ONDERHOUD - Algemeen

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

1. Schakel de friteuse met de schakelaar uit, neem de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse geheel afkoelen.
2. Neem het deksel van de friteuse door het deksel recht omhoog van de friteuse af te bewegen (zie figuur 4).



3. Neem de frituurmand uit de friteuse.
4. Neem de filters uit het deksel (zie ’Filters vervangen’) en reinig het deksel en de frituurmand in een warm sopje of in de afwasmachine en droog ze vervolgens grondig af.
5. Giet de olie of vloeibaar vet in een bak. Frituurvet en bakolie kunt u het beste bij uw gemeente inleveren. Het kan hergebruikt worden voor andere doeleinden.
6. Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
7. Reinig de binnenkant van de pan en de behuizing met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog ze vervolgens grondig.
8. Zet de friteuse weer in elkaar.
9. Berg het apparaat op een droge plaats op.
10. Vul de friteuse pas weer met olie of vloeibaar vet wanneer u deze de volgende keer gaat gebruiken.

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding, als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de behuizing nooit in water of een andere vloeistof, en houd deze ook niet onder stromend water.
- De behuizing is niet vaatwassergeschikt.

REINIGING EN ONDERHOUD - Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of vloeibaar vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vloeibaar vet regelmatig. Het bijvullen van olie of vloeibaar vet levert geen kwaliteitsverbetering op.U kunt de olie of vloeibaar vet het beste vervangen na ongeveer 10 keer frituren. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).
LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of vloeibaar vet als:
- deze donkerder van kleur wordt;
- deze stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen; nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen;
- de gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is dan normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD - Filter vervangen

Het uitneembare filter is bedoeld om de frituurgeur tijdens gebruik te verminderen. In de loop der tijd vermindert de werkzaamheid. Vervang het dus regelmatig.

1. Druk het lipje aan de bovenkant van het ventilatiedeksel in en neem het ventilatiedeksel uit.
2. Neem de filter uit.
3. Plaats nieuwe filter (de zwarte filter bovenop).
4. Plaats het ventilatiedeksel.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.
1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;

f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON servicedienst: **www.bestron.com/service**

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control



BITTE LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SEHR SORGFÄLTIG DURCH!

Heißes Öl oder flüssiges Fett darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten erzeugen kritische Situationen.

Darum frittieren Sie vorsichtig und vermeiden so gefährliche Verbrennungen. Lesen Sie die folgenden Instruktionen vor der ersten Nutzung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten:

- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals im Freien**
- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals in feuchten Räumen (Keller, Badezimmer….)**
- **Nutzen Sie niemals feste Fette, z.B. Fettblocks**
- **Nutzen Sie aussschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette**
- **Entfernen Sie Eisreste vom Frittiergut bevor Sie dieses in das Öl geben**
- **Trocknen Sie das Gefriergut bevor Sie dieses in das Öl geben.**



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

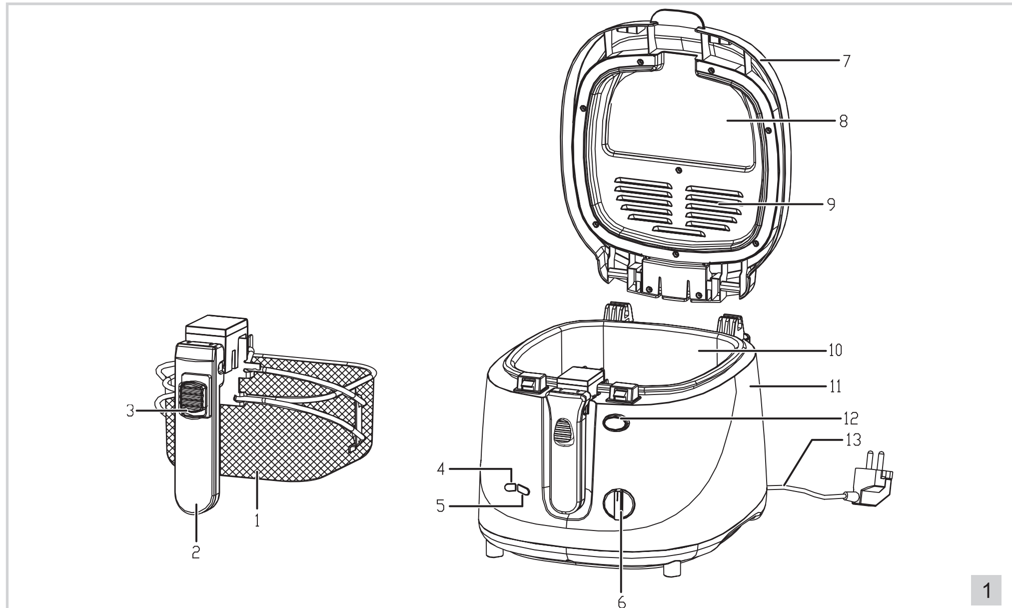
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständiger Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Seien Sie beim Füllen der Fritteuse und beim Öffnen und Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die heißen Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne die erforderliche Menge an Frittieröl oder flussige Fett ein.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes flussige Fett oder Öl. Verwenden Sie keine normale Margarine oder Butter.
- Berücksichtigen Sie beim Füllen der Fritteuse mit Öl oder flussige Fett die minimale und maxiale Füllhöhe. Diese ist mit den zwei Streifen „MIN“ und „MAX“ in der Behälter angegeben.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind, bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder flussige Fett stark zum Aufspritzen bringen. Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab, um ein Aufspritzen zu verhindern.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts nach der Benutzung gründlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

BEDIENUNG - Allgemein

Der Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.



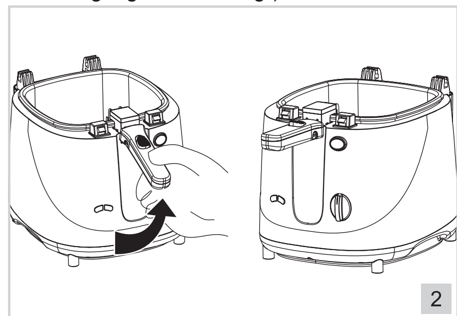
1. Frittierkorb
2. Handgriff
3. Sperrtaste
4. ‘Power’ Kontrollleuchten
5. Temperatur Kontrollleuchten
6. Ein / Aus Schalter mit Temperatureinstellung
7. Deckel
8. Fenster
9. Lüftungsgitter
10. Topf
11. Gehäuse
12. Deckelöffner
13. Kabel und Stecker

BEDIENUNG - Erste Verwendung

1. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels auf den Deckelöffner (12). Der Deckel bleibt automatisch gerade stehen.
2. Bewegen Sie den Handgriff (2) des Frittierkorbs (1) in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf (10).
3. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite des Gehäuses (11), den Deckel (7) und den Frittierkorb und setzen Sie die Fritteuse danach wieder zusammen (siehe „Reinigung und Wartung“).
4. Füllen Sie den Topf (10) mit Öl oder flussige Fett (siehe ’Öl oder flussige Fett ersetzen’). Die Füllhöhe des Öls oder flussige Fetts muss zwischen den Markierungen “MIN” und “MAX” im Topf liegen. Die Höchstmenge beträgt 2,5 Liter.

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

5. Stellen Sie den leeren Frittierkorb in die Fritteuse.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Ziehen Sie die Sperrtaste (3) im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten (Siehe Abbildung 3). Der Frittierkorb sinkt nach unten.



Deutsch

BEDIENUNG - Frittieren

1. Stecken Sie den Stecker (13) in die Steckdose und schalten Sie die Fritteuse mit der Ein/Aus-Taste (6) ein. Die Kontrollleuchte (4) leuchtet und zeigt an, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie die Temperatureinstellung (6) auf die gewünschte Temperatur. Die rote Temperatur-kontrollleuchte (5) leuchtet und zeigt an, dass das flussige Fett oder Öl die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht hat.

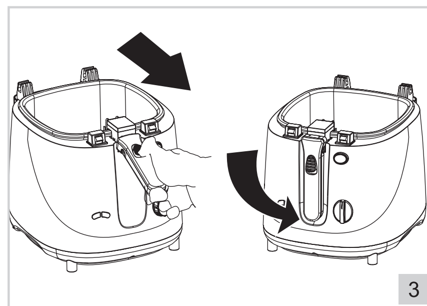
ACHTUNG: Trocknen Sie das Frittiergut bevor Sie es in das Öl geben

ACHTUNG: Wenn Sie die Temperatur einstellen beachten Sie die Vorgaben in Abhängigkeit der Art des Gefriergutes. Vorgekochtes oder Vorgebackenes (wie gefrorene Pommes, Kartoffel, Croquetten) können mit einer höheren Temperatur frittiert werden als nicht vorgekochtes oder vorgebackenes Frittiergut. Sehe auch die Tabelle 1.

Tabelle 1.

Lebensmittel	Temperatur	Empfohlene Zeit
Frische Pommes frites	190°C	12-15 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites	Angaben des Herstellers	Angaben des Herstellers
Scampi (paniert)	170°C	6-7 Minuten
Hühnchennuggets	190°C	7-8 Minuten
Fischfilet (paniert oder im Teig)	170°C	6-8 Minuten
Zwiebelringe	170°C	4-5 Minuten

3. Hat das Öl oder flussige Fett die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die rote Temperaturkontrolllampe.
4. Bewegen Sie den Handgriff (2) des Frittierkorbs in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Beim nach oben bewegen des Handgriffs kommt der Frittierkorb (1) nach oben. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
5. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels (7) auf den Deckelöffner (12) und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
6. Füllen Sie den Frittierkorb mit den gewünschten Lebensmitteln. Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Korb (max. 700gr.).
7. Stellen Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse. Lassen Sie den Handgriff in der horizontalen Position stehen.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Ziehen Sie die Sperrtaste (3) im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten. Der Frittierkorb sinkt in das Öl (siehe Abbildung 3).



   Tipp: Verwenden Sie zur Einstellung der gewünschten Frittierzeit einen Küchenwecker.

10. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, bewegen Sie den Handgriff des Frittierkorbs nach oben, woraufhin der Frittierkorb nach oben kommt. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
11. Drücken Sie auf den Deckelöffner.
12. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und legen Sie die Lebensmittel auf einen Teller und vorzugsweise auf ein Stück Küchenpapier, sodass überschüssiges Fett aufgesaugt werden kann.
13. Die Fritteuse hält das Öl auf der eingestellten Temperatur, sodass Sie nach einiger Zeit erneut frittieren können. Wiederholen Sie hierfür die Schritte 2 bis 12.

⚠ Schalten Sie die Fritteuse aus, wenn Sie längere Zeit nicht frittieren.

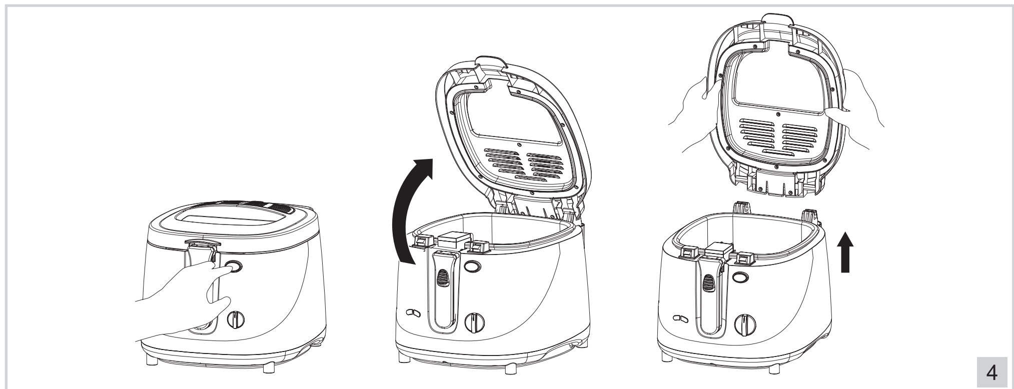
14. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, dann schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
16. Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses und verstauen Sie die Fritteuse.

BEDIENUNG - Tipps und Hinweise

- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind, bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder flussige Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab. Auf diese Weise verhindern Sie, dass das Öl oder flussige Fett spritzt.
- Frittieren Sie keine Ofen-Pommes frites.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die schon zu lange liegen oder bereits keimen.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Einige Lebensmittel müssen Sie mit etwas Teig oder Paniermehl versehen, bevor Sie sie frittieren. Sie können Paniermehl einfach selbst herstellen, indem Sie geröstetes Brot oder Zwieback zu Krümeln verarbeiten.
- Filtern Sie das Öl oder flussige Fett regelmäßig, um Krümel und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Seien Sie beim Füllen der Fritteuse und beim Öffnen und Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Deckels und das Gehäuse sind sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich:
1. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse, indem Sie ihn gerade nach oben von der Fritteuse abheben (siehe Abbildung 4).


4

3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
4. Reinigen Sie die Filter aus dem Deckel (siehe „Filter ersetzen) und reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Gießen Sie das Öl oder flussige Fett in einen Behälter. Frittierfett und Bratöl geben Sie am besten bei Ihrer Stadtverwaltung ab. Dies kann für andere Zwecke wiederverwendet werden.
6. Entfernen Sie das restliche Öl mithilfe von absorbierendem Küchenpapier.
7. Reinigen Sie die Innenseite der Pfanne und den Gehäuse gründlich mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.
8. Setzen Sie die Fritteuse wieder ineinander.
9. Verstauen Sie die Fritteuse.
10. Füllen Sie die Fritteuse erst wieder mit Öl oder flussige Fett, wenn Sie sie das nächste Mal benutzen.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Das Gehäuse ist nicht spülmaschinenfest.

REINIGUNG UND WARTUNG - Flussige Fett oder Öl ersetzen

Die Qualität des Öles oder flussige Fettes lässt jedes Mal nach, wenn Sie die Fritteuse benutzen. Ersetzen Sie daher das Öl oder flussige Fett regelmäßig. Das Auffüllen von Öl oder flussige Fett führt zu keiner Qualitätsverbesserung. Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder flüssiges Fett.

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

Erneuern Sie das Öl oder flussige Fett, wenn;
- es eine dunklere Farbe annimmt,
- es zähflüssig wird,
- kleine Blasen entstehen, die nur langsam platzen; neues, frisches flussige Fett bildet große Blasen, die schnell platzen,
- die frittierten Lebensmittel ranzig oder merkwürdig, schmecken oder riechen,
- eine größere Rauchentwicklung als normal entsteht.

REINIGUNG UND WARTUNG - Filter ersetzen

Der herausnehmbarem Filter dient dazu, den Frittiergeruch während der Benutzung zu verringern. Im Laufe der Zeit lässt deren Leistung nach. Ersetzen Sie sie also regelmäßig.

1. Drücken Sie auf die Lasche an der Oberseite des Lüftungsdeckels und nehmen Sie den Deckel heraus.
2. Entfernen Sie den Filter.
3. Setzen Sie ein neue Filter ein (den schwarzen Filter nach oben).
4. Bringen Sie den Lüftungsdeckel wieder an.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.
1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer

8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle

MERCI DE BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

Assurez-vous que l’huile chaude ou graisse liquide n’arrive jamais en contact avec l’eau ou l’humidité. Il en résulte des situations très dangereuses. Prendre les mesures suivantes et lire ce manuel avant d’utiliser cet appareil:

- **Ne jamais utiliser l’appareil à l’extérieur**
- **N’utilisez jamais l’appareil dans des pièces humides** (comme les hangars, les salles de bains, etc.)
- **Ne jamais utiliser des graisses solides (blocs)**
- **Utiliser seulement de l’huile pécialement adaptés pour la friture**
- **Retirer les glaçons de surgelés**
- **Aliments bien secs avant de les frire**

ERTAINES PARTIES DE L’APPAREIL PEUVENT S’ÉCHAUFFER FORTEMENT. ÉVITEZ DE LES TOUCHER POUR NE PAS VOUS BRÛLER.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîne.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

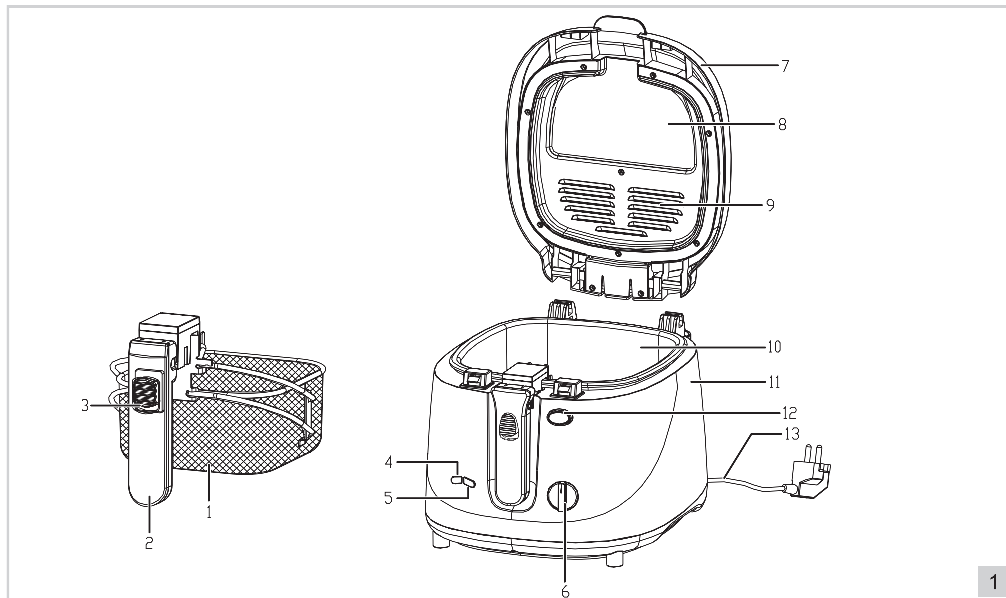
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- L'appareil a un cordon d'alimentation court, pour diminuer le risque d'un cordon pendant dans lequel on peut s'embarrasser, renversant la friteuse et causant des brûlures par l'huile échauffée.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le corps, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Faites très attention lorsque vous remplissez la friteuse, et lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle. Des brûlures peuvent être causées par les vapeurs brûlantes ou par des éclaboussures.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'immergez jamais le corps, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si le bain ne contient pas la quantité nécessaire d'huile ou de graisse liquide.
- Utilisez uniquement graisses et huiles convenant pour un bain de friture. N'utilisez pas de margarine ni de beurre de cuisine.
- Ne remplissez pas le bain de friture en dessous du niveau minimal, ni en dessus du niveau maximal; les niveaux sont indiqués par les marques 'MIN' et 'MAX' à l'intérieur de la friteuse.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante. S'il s'agit d'aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace, qui elles aussi causeraient des éclaboussures.
- Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.
- Nettoyez soigneusement l'extérieur de l'appareil après l'utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



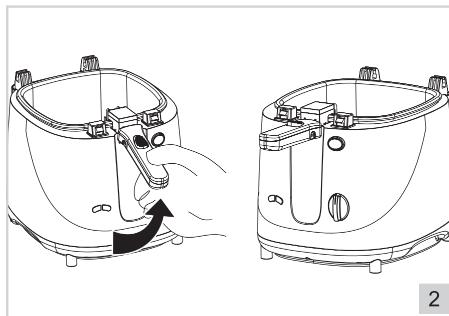
1. Panier à friture
2. Poignée
3. Bouton de blocage
4. Lampe temoin marche
5. Lampe temoin de chauffage
6. Interrupteur marche / arrêt avec Réglage de la température
7. Couvercle
8. Fenêtre
9. Grille de ventilation
10. L'intérieur de la friteuse
11. Corps de l'appareil
12. Bouton d'ouverture
13. Cordon et fiche

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enfoncez le bouton d'ouverture (12) pour ouvrir le couvercle. Le couvercle se dresse automatiquement.
2. Déplacez la poignée (2) du panier à friture (1), en position horizontale, jusqu'à ce qu'elle se bloque (voir la figure 2). Sortez le panier à l'intérieur de la friteuse (10).
3. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur, le couvercle (7) et le panier à friture; assemblez de nouveau l'appareil (voir 'Nettoyage et entretien').
4. Remplissez le bain de friture (voir 'Renouvellement du bain de friture'). Le niveau du bain de friture doit se trouver entre les marques 'MIN' et 'MAX' à l'intérieur de la friteuse (10). La quantité maximum est de 2,5 litres.

ATTENTION: Ne jamais utiliser de la graisse solide
ATTENTION: Utiliser seulement de l'huile spéciale pour la friture.

5. Placez le panier à friture vide dans la friteuse.
6. Refermez le couvercle.
7. Attirez à vous le bouton de blocage (3) de la poignée et déplacez la poignée vers le bas (Voir le figure 3). Le panier à friture descend à sa place.



Français

FONCTIONNEMENT - Friture

1. Branchez la fiche (13) et allumez la friteuse au moyen de l’interrupteur marche/arrêt (6). Le lampe témoin (4) s’allume pour indiquer que la friteuse est allumée.
2. Mettez le bouton de réglage de la température (6) sur la position désirée. Le lampe témoin de température rouge (5) s’allume, indiquant que le bain de friture n’a pas encore atteint la température réglée.

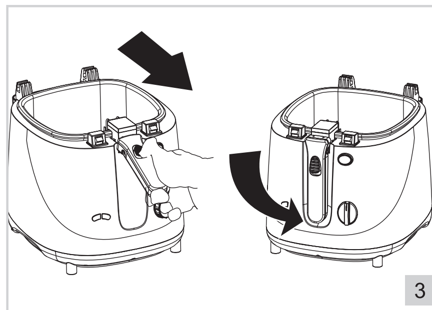
ATTENTION: Sècher bien les aliments avant de les faire frire.

ATTENTION: Lorsque vous sélectionnez la température, tenez bien compte des aliments que vous allez faire frire. Les aliments précuits (tels que les frites surgelées ou les croquettes de pomme de terre) seront frits à une température plus élevée que les aliments qui n’ont pas été précuits. Voir le tableau 1 pour une indication des températures et durées.

Tableau 1.

Aliments	Température	Durée recommandée
Frites fraîches	190°C	12-15 minutes
Frites surgelées	Selon indication sur l’emballage	Selon indication sur l’emballage
Scampi (panés)	170°C	6-7 minutes
Croquettes de poulet	190°C	7-8 minutes
Filets de poisson (avec panure ou pâte à frire)	170°C	6-8 minutes
Rondelles d’oignon	170°C	4-5 minutes

3. Quand le bain de friture atteint la température sélectionnée, le témoin indicateur de température rouge s’éteint.
4. Déplacez la poignée du panier à friture (2), en position horizontale, jusqu’à ce qu’elle se bloque (voir la figure 2). Quand vous élevez la poignée du panier à friture (1), le panier remonte. Laissez le panier à friture s’égoutter un moment (en laissant le couvercle fermé).
5. Appuyez sur le bouton d’ouverture (12) pour ouvrir le couvercle (7) et sortez le panier à friture de la friteuse.
6. Remplissez le panier à friture des aliments désirés. Ne placez pas trop d’aliments à la fois dans le panier à friture (700gr max.).
7. Placez le panier à friture dans la friteuse. Laissez la poignée en position horizontale.
8. Refermez le couvercle.
9. Attirez à vous le bouton de blocage (3) de la poignée et déplacez la poignée vers le bas. Le panier à friture descend dans le bain de friture (Voir le figure 3).


3

Conseil: Réglez une minuterie de cuisine pour la durée désirée de la friture.

10. Lorsque vous avez fini, vous relevez la poignée du panier à friture, ce qui élève le panier à friture hors du bain. Laissez le panier à friture s’égoutter un moment (en laissant le couvercle fermé).
11. Appuyez sur le bouton d’ouverture du couvercle.
12. Sortez le panier à friture de la friteuse et faites passer les aliments du panier sur un plat, de préférence couvert d’une couche de papier de cuisine pour absorber la matière grasse superflue.
13. La friteuse maintient l’huile à la température réglée, de sorte que vous pouvez refaire une friture plus tard. Vous répétez alors les étapes 2 à 12.

⚠ Éteignez la friteuse si vous ne l’utilisez pas pendant un long moment.

14. Lorsque vous avez fini, éteignez la friteuse au moyen de l’interrupteur et débranchez la fiche.
15. Laissez la friteuse refroidir puis.
16. Nettoyez l’extérieur et rangez la friteuse.

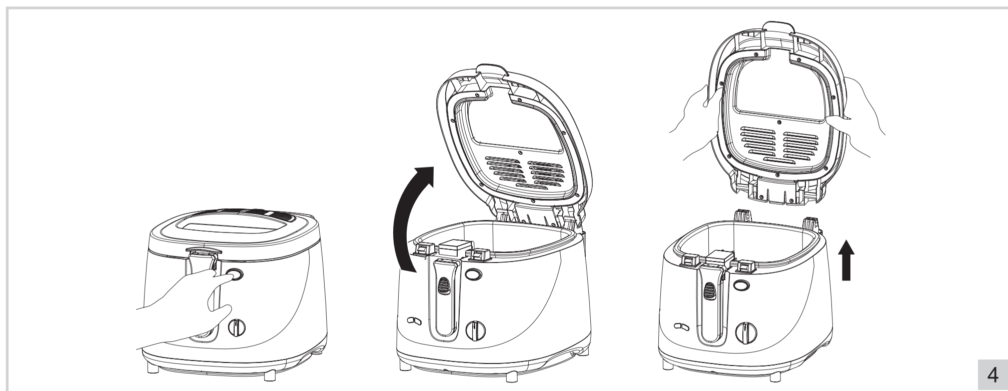
FONCTIONNEMENT - Remarques et conseils

- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment l'huile brûlante.
- S'il s'agit d'aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace. Ceci prévient les éclaboussures.
- Ne passez à la friture les frites destinées au four.
- Ne passez pas à la friture les pommes de terre conservées trop longtemps, ou celles qui commencent à germer.
- Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.
- Certains aliments doivent être couverts d'une pâte à frire ou d'une panure avant la friture. Vous faites facilement votre propre panure en émiettant du pain sec ou grillé ou des biscottes.
- Filtrez régulièrement votre bain de friture pour ne pas laisser s'accumuler miettes et débris.
- Faites très attention lorsque vous remplissez et videz la friteuse, et lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle. L'intérieur du couvercle et l'intérieur du bain de friture sont brûlants, et les éclaboussures d'huile peuvent causer des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.

1. Éteignez la friteuse au moyen de l'interrupteur, débranchez la fiche et laissez la friteuse se refroidir entièrement.
2. Détachez le couvercle de la friteuse en l'attirant droit vers le haut (voir figure 4).


4

3. Sortez le panier à friture de la friteuse.
4. Sortez les filtres du couvercle (voir 'Remplacer les filtres'), nettoyez le couvercle et le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle ou au lave-vaisselle et séchez bien.
5. Versez l'huile ou la graisse liquide dans un récipient. Donnez à recycler la friture usagée. Elle est réutilisable dans d'autres applications.
6. Séchez l'intérieur avec du papier de cuisine et nettoyez avec un chiffon humide et un peu de détergent pour la vaisselle.
7. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez l'extérieur de l'appareil bien à fond.
8. Remettez en place toutes les pièces de la friteuse.
9. Rangez la friteuse.
10. Remplissez la friteuse de friture fraîche juste avant de l'utiliser à nouveau.

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le corps dans l'eau ou tout autre liquide, et ne la tenez pas non plus sous l'eau courante.
- Ne mettez pas le corps au lave-vaisselle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Renouvellement du bain de friture

La qualité de l’huile ou de la graisse liquide de votre bain se détériore à chaque utilisation. Renouvelez donc régulièrement le bain de friture. Rajouter de l’huile ou de la graisse liquide dans un bain usagé n’en améliore pas la qualité.Utilisez de l’huile ou de la graisse liquide de bonne qualité.

ATTENTION: Ne jamais utiliser de la graisse solide
ATTENTION: Utiliser seulement de l’huile spéciale pour la friture.

Renouvelez le bain de friture dans les cas suivants;
- le bain de friture prend une couleur foncée,
- le bain de friture prend une consistance poisseuse,
- de petites bulles montent dans le bain de friture et ne se dissolvent que lentement (dans un bain de friture frais, les bulles qui se forment sont grosses et disparaissent rapidement),
- les aliments passés à la friture ont un goût ou une odeur rance,
- la fumée est excessive.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplaces le filtre

Les filtre amovible est destinés à pour diminuer l’odeur de friture pendant l’utilisation de la friteuse. L’efficacité diminue avec l’usage. Remplacez-le donc régulièrement.

1. Appuyez sur la languette sur le dessus du couvercle de ventilation et sortez-le.
2. Retirez le filtre.
3. Placez le filtre neufs (le filtre noir sur le dessus).
4. Placez le couvercle de ventilation.

ENVIRONNEMENT



- Jetez le matériel d’emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l’appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d’emploi ou l’emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d’achat de cet appareil, l’importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d’œuvre.
1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d’œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d’échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l’importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d’achat de l’entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l’appareil a été acheté ou auprès de l’importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
    a. les accidents, l’utilisation impropre, l’usure et / ou la négligence ;
    b. l’installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
    c. le branchement sur un réseau d’une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
    d. toute modification non autorisée ;
    e. toute réparation effectuée par des tiers ;
    f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l’emballage appropriés.

7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
    a. pertes survenues pendant le transport;
    b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité



PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not with solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up.

Make sure that hot oil or liquid fat never comes into contact with water or moisture. This results in very dangerous situations. Take the following measures and read this manual before using this device.

- **Never use the appliance outside**
- **Never use the appliance in damp rooms (like sheds, bathrooms, etc.)**
- **Never using solid fats (blocks)**
- **Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying**
- **Remove ice from frozen food**
- **Properly dry foods before frying them**



CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY GET HOT.
DO NOT TOUCH THESE PARTS TO PREVENT BURNING YOURSELF.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

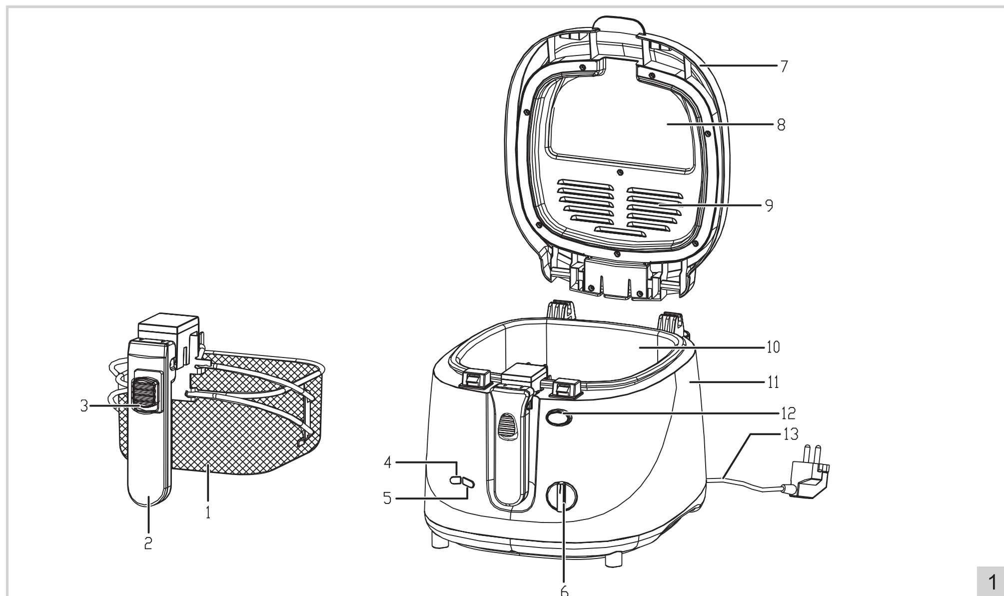
- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance’s power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk that you become entangled in the loose cord and, in so doing, cause the deep fryer to topple and splash you with hot frying oil.
- Do not use an extension lead.
- Certain parts of the appliance can become hot; do not touch them, as you could burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it cannot fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Take extreme care when filling the deep fryer and when opening and closing the lid. The hot vapours, and splashes of hot liquid fat and oil can cause severe burns.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Never switch on the appliance if it does not contain the necessary quantity of frying oil or liquid fat.
- Only use liquid fat or oil which is suitable for deep-frying. Do not use standard margarine or butter.
- When filling the deep fryer with oil or liquid fat make sure the level lies between the minimum and maximum levels indicated by the “MIN” and “MAX” marks on the inner pan.
- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat. To prevent splashes, remove as much ice as possible from frozen food.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of remote control.

OPERATION - General

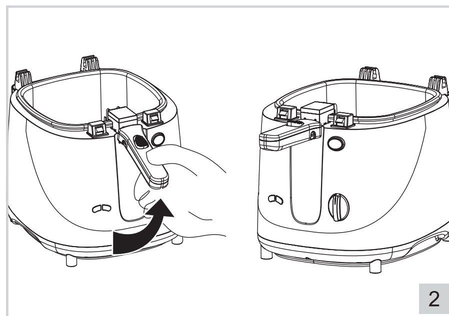
The slow cooker is only intended for domestic use, not for professional use.



1. Frying basket
2. Handle
3. Lock
4. 'Power' indicator light
5. Temperature indicator light
6. On/Off switch with Temperature control dial
7. Lid
8. Window
9. Ventilation grill
10. Inner pan
11. Housing
12. Lid release button
13. Cord and plug

OPERATION - Using for the first time

1. Press the lid release button (12) to open the lid. The lid will automatically open to the vertical position.
2. Lift the frying basket's (1) handle (2) to the horizontal position so that it locks into place (see Figure 2). Remove the frying basket from the pan (10).
3. Clean the interior and exterior of the housing (11), the lid (7) and the frying basket, and then assemble the deep fryer again (see Cleaning and maintenance).
4. Fill the pan (10) with oil or liquid fat (see Replacing oil or liquid fat). The level of the oil or liquid fat must lie between the 'MIN' and 'MAX' marks in the bowl. The maximum quantities are 2,5 litres.



ATTENTION: Never using solid fats (blocks)
ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

5. Lower the empty frying basket into the deep fryer.
6. Close the lid.
7. Pull the lock (3) in the handle towards you and lower the handle (see figure 3). The frying basket will be lowered into the bowl (see figure 3).

OPERATION - Frying

1. Put the plug (13) into the wall socket, and switch (6) the deep fryer on. The green power supply indicator light (4) will illuminate to indicate that the deep fryer has been switched on.
2. Adjust the temperature control dial (6) to the required temperature. The red temperature indicator light (5) will illuminate to indicate that the liquid fat or oil is not yet at the required temperature.

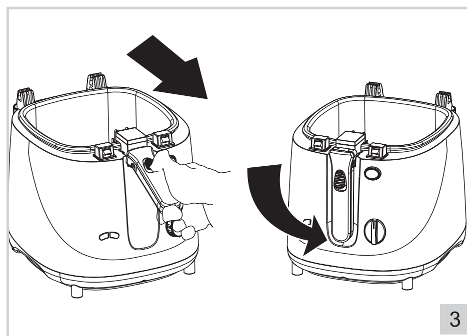
ATTENTION: Properly dry foods before frying them

ATTENTION: When setting the temperature take account into the food you intend to fry. Pre-cooked or pre-fried food (such as deep-freeze chips or potato rissoles) will need to be fried at a higher temperature than food that has not been pre-cooked or pre-fried. See Table 1 on the panel of the deep fryer for an indication of the frying temperatures and times.

Table 1.

Food	Temperature	Recommended time
Fresh fries	190°C	12-15 minutes
Deep frozen fries	Manufacturer's directions	Manufacturer's directions
Scampi (coated with breadcrumbs)	170°C	6-7 minutes
Chicken nuggets	190°C	7-8 minutes
Fillet of fish (with breadcrumbs, or with batter)	170°C	6-8 minutes
Onion rings	170°C	4-5 minutes

3. The red temperature indicator light will extinguish once the oil or liquid fat has reached the required temperature.
4. Lift the frying basket's handle (2) to the horizontal position until it locks into place (see Figure 2). Lifting the handle also raises the frying basket (1). Allow the frying basket to drain (keep the lid closed).
5. Press the lid release button (12) to open the lid (7), and take the frying basket out of the deep fryer.
6. Fill the frying basket with the required food. Do not put too much food in the basket at once (700gr max.).
7. Put the frying basket back into the deep fryer. Leave the handle in the horizontal position.
8. Close the lid.
9. Pull the lock in the handle (3) towards you and lower the handle. The frying basket will be lowered into the oil (see figure 3).


3

Tip: Use a kitchen timer to set the required frying time.

10. Once you have finished frying, lift the handle of the frying basket to raise the frying basket. Allow the frying basket to drain (keep the lid closed).
11. Press the lid release button.
12. Take the frying basket out of the deep fryer and place the food on a plate, preferably on a piece of paper kitchen towel that will absorb any excess liquid fat.
13. The deep fryer will maintain the temperature of the oil at the required setting, and consequently you will be able to fry a second portion when you are ready. Repeat steps 2 through 12.

⚠ Switch off the deep fryer when you do not wish to fry a further portion.

14. Once you have finished frying switch off the deep fryer and remove the plug from the wall socket.
15. Allow the deep fryer to cool.
16. Clean the exterior of the housing, and store the deep fryer.

English

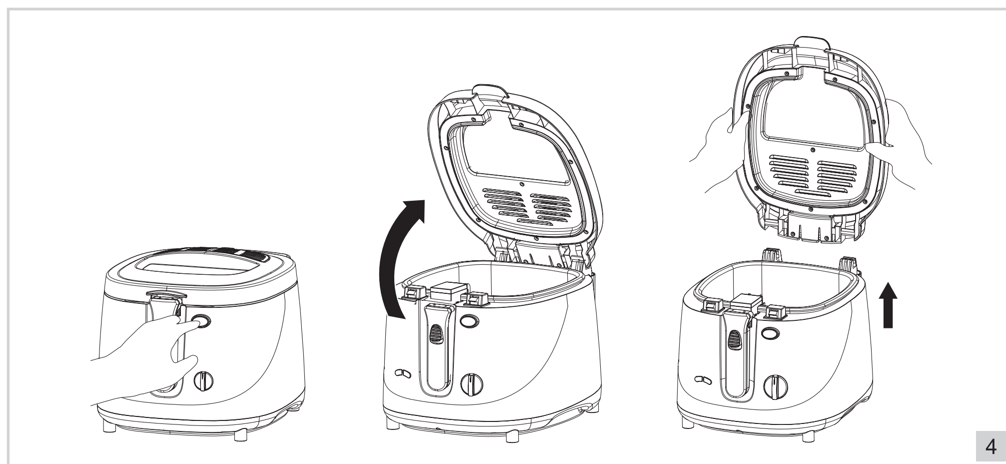
OPERATION - Tips and directions

- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat.
- Remove as much ice as possible from frozen food; this will prevent splashing.
- Do not fry oven-ready chips.
- Do not fry potatoes that have been stored for too long, or are beginning to develop shoots.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- You will need to coat some foods with batter or breadcrumbs before you fry them. You can prepare your own breadcrumbs by crumbling toast or rusks.
- Filter the oil or liquid fat at regular intervals to remove any breadcrumbs and particles of food.
- Take extreme care when filling and emptying the deep fryer, and when opening and closing the lid. The inside of the lid and the bowl are both very hot; the hot vapours and splashes of liquid fat or oil can also cause burns.

CLEANING AND MAINTENANCE - General

Clean the appliance and the loose parts thoroughly after each use:

1. Switch off the deep fryer, remove the plug from the wall socket, and allow the deep fryer to cool down completely.
2. Take the lid off the deep fryer by sliding the vertical lid backwards (see figure 4).



3. Remove the frying basket from the deep fryer.
4. Take the filters out of the lid (see 'Replacing filters'), clean the lid and the frying basket in hot washing-up water or a dishwasher, and then dry thoroughly.
5. Pour the oil or liquid fat into a receptacle. Preference is given to handing in frying oil and liquid fat to your municipality; these can be reused for other purposes.
6. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
7. Thoroughly clean the inside of the bowl and the housing with hot water to which a little washing-up liquid has been added; do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
8. Reassemble the deep fryer.
9. Store the deep fryer.
10. Refill the deep fryer with oil or liquid fat only when you wish to use the appliance again

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the housing unit in water or another liquid and never place it under flowing water.
- The housing is not dishwasher-proof.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the oil or liquid fat

The quality of the oil or liquid fat deteriorates every time you use the deep fryer. For this reason you will need to replace the oil or liquid fat at regular intervals. Topping up the oil or liquid fat will not improve the quality. Use good quality oil or liquid fat.

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

Replace the oil or liquid fat when;
- it becomes darker in colour,
- it becomes thicker in consistency,
- small air bubbles are seen that take a long time to disappear; in new, fresh fat the air bubbles are large and they also disappear rapidly,
- the fried food has an unpleasant or strange taste or smell,
- the appliance emits more smoke than usual.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the filter

The disposable filter is intended to reduce the smell of frying when using the appliance. They become less effective over the course of time, and for this reason it has to be replaced at regular intervals.

1. Press the lip on top of the ventilation cover and remove the ventilation cover.
2. Remove the filter.
3. Fit new filter (with the black filter at the top).
4. Fit the ventilation cover.

THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.
1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.

7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance’s serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: **www.bestron.com/service**

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI D'USO E CONSERVARLE CON CURA!

Questa friggitrice è adatto solo per uso con olio o grasso liquido e non con grasso solido. Utilizzando grasso solido comporta il rischio di intrappolando acqua nel grasso che indurrà a schizzare violentemente quando riscaldato.

Assicurarsi che l'olio caldo o grasso liquido non viene mai a contatto con acqua o umidità. Questo si traduce in situazioni molto pericolose. Adottare le seguenti misure e leggere questo manuale prima di utilizzare questo dispositivo:

- **Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno**
- **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi (come capannoni, bagni, ecc.)**
- **Mai utilizzare grassi solidi (blocchi)**
- **Utilizzare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**
- **Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati**
- **Alimenti correttamente asciutto prima di friggerli**



**ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE CALDE.
PER EVITARE DI BRUCIARSI NON TOCCARLE.**

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

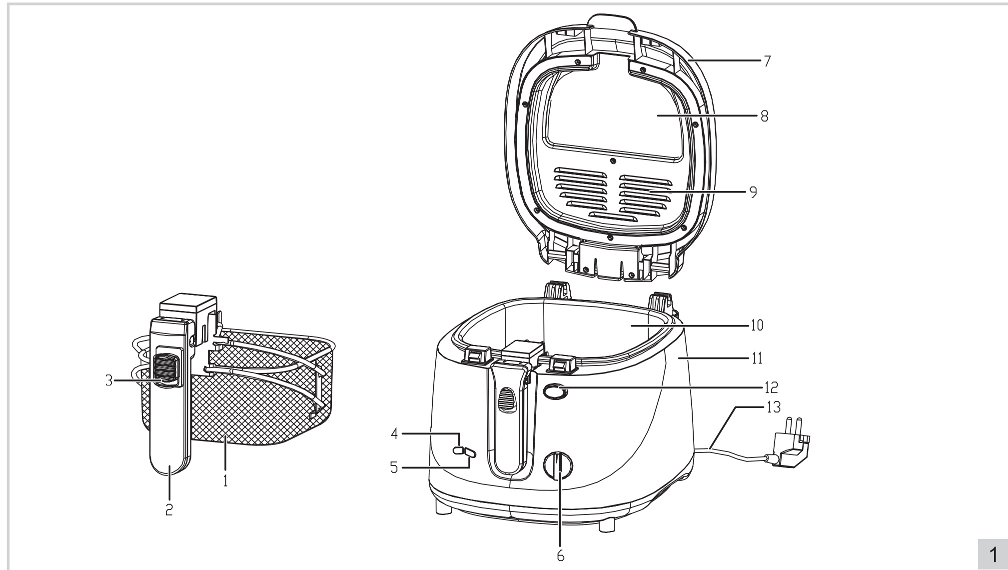
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di lunghezza ridotta per ridurre al minimo qualsiasi rischio di ribaltamento della friggitrice e di contatto con l'olio bollente a causa dell'ostacolo formato dalla sporgenza o dalla pendenza del cavo.
- Evitare di utilizzare prolunghe per il collegamento elettrico del prodotto.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e in un punto da cui esso non possa cadere.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non immergere mai il corpo, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza avere prima aggiunto la necessaria quantità di olio o di grasso liquido per friggere.
- Utilizzare esclusivamente appositi olii o grassi per frittura. Non impiegare margarina né burro comuni.
- Durante il riempimento della friggitrice con olio o grasso liquido, osservare i livelli di riempimento minimo e massimo indicati dalle due marcature MIN e MAX presenti all'interno dell'elettrodomestico.
- Assicurarsi che i prodotti risultino bene asciutti prima di procedere alla loro frittura. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o di grasso liquido bollente. Assicurarsi di eliminare nel modo più accurato possibile il ghiaccio dai cibi surgelati per evitare improvvisi schizzi di olio o di grasso liquido bollente.
- Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello.
- Dopo l'uso, assicurarsi di pulire sempre a fondo il corpo esterno dell'apparecchio.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

Questo pentola slow cooker è concepito esclusivamente per l'impiego domestico e non per l'uso professionale.



1

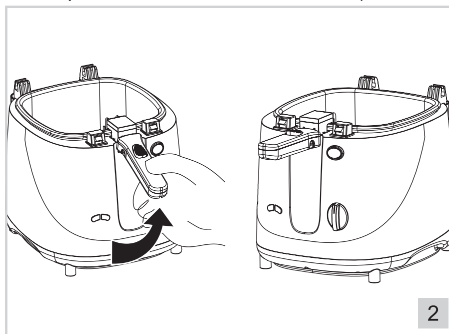
1. Cestello
2. Impugnatura cestello
3. Tasto di blocco
4. Spia luminosa accensione
5. Spia luminosa temperatura
6. Interruttore di accensione/spegnimento con Manopola di regolazione della temperatura
7. Coperchio
8. Finestra
9. Griglia di ventilazione
10. Vasca
11. Corpo dell'apparecchio
12. Tasto di apertura coperchio
13. Cavo e spina

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Premere il tasto di apertura del coperchio (12) per aprire il coperchio. Il coperchio rimarrà automaticamente in posizione verticale.
2. Portare l'impugnatura (2) del cestello (1) in posizione orizzontale fino al suo completo bloccaggio (vedere la fig. 2). Estrarre il cestello dalla vasca (10).
3. Pulire la parte interna ed esterna del corpo dell'apparecchio (11), il coperchio (7) e il cestello e riposizionare quindi gli elementi all'interno dell'apparecchio (consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").
4. Riempire la vasca (10) di olio o di grasso liquido (vedere la sezione "Sostituzione dell'olio o del grasso liquido"). Il livello dell'olio o del grasso liquido inserito nella vasca deve essere ricompreso tra le marcature "MIN" e "MAX". La capacità massima del prodotto è di 2,5 litri.

Attenzione: Non usare grasso solido (blocchi)
Attenzione: Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura

5. Collocare il cestello vuoto nella friggitrice.
6. Richiudere quindi il coperchio.
7. Fare scorrere verso il basso il tasto di blocco (3) presente nell'impugnatura e abbassare l'impugnatura del cestello in sede (vedere la fig. 3). Il cestello verrà abbassato nella vasca.



2

Italiano

FUNZIONAMENTO - Frittura del cibo

1. Inserire la spina (13) nella presa di corrente e mettere in funzione la friggitrice agendo sull'apposito interruttore di accensione/spegnimento (6). La spia luminosa (4) di verrà attivata per indicare che la friggitrice è in funzione.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (6) sul valore desiderato. La spia luminosa rossa (5) verrà attivata per indicare che il grasso liquido o l'olio non hanno ancora raggiunto la temperatura desiderata.

Attenzione: Assicurarsi di asciugare il vostro cibo, prima di friggere si.

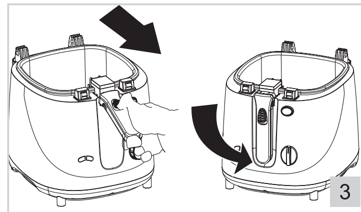
Attenzione: Durante la regolazione della temperatura è necessario tenere conto della natura dei cibi che si desidera preparare. I cibi precotti o prefritti (come le patatine fritte surgelate o le crocchette di patate) richiedono una temperatura di frittura superiore rispetto ai cibi non precotti o non prefritti. Consultare la Tabella 1 per informazioni indicative sulla temperatura e sui tempi di preparazione dei cibi.

Tabella 1.

Cibi	Temperatura	Tempo di frittura raccomandato
Patatine fritte fresche	190°C	12-15 minuti
Patatine fritte surgelate	Vedere le indicazioni del produttore	Vedere le indicazioni del produttore
Scampi (impanati)	170°C	6-7 minuti
Crocchette di pollo	190°C	7-8 minuti
Filetto di pesce (impanato o in pastella)	170°C	6-8 minuti
Anelli di cipolla	170°C	4 - 5 minuti

3. Quando l'olio o il grasso avranno raggiunto la temperatura desiderata, la spia luminosa rossa verrà disattivata.

4. Portare l'impugnatura (2) del cestello in posizione orizzontale fino al suo completo bloccaggio (vedere la fig. 2). Quando si alza l'impugnatura, il cestello viene sollevato dalla vasca. Lasciare sgocciolare il cestello per qualche istante (senza aprire il coperchio).
5. Premere il tasto di apertura del coperchio (12) per aprire il coperchio (7) ed estrarre il cestello dalla friggitrice.
6. Riempire il cestello con la quantità di cibo desiderata. Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello (max 700gr).
7. Ricollocare quindi il cestello nella friggitrice. Lasciare l'impugnatura del cestello in posizione orizzontale.
8. Richiudere quindi il coperchio.
9. Fare scorrere verso il basso il tasto di blocco (3) presente nell'impugnatura e abbassare l'impugnatura del cestello in sede. Il cestello verrà immerso nell'olio (vedere la fig. 3).



Consiglio: Utilizzare un contaminuti da cucina per l'impostazione del tempo di cottura desiderato.

10. Una volta terminate le operazioni di frittura, sollevare l'impugnatura per alzare il cestello dalla vasca. Lasciare sgocciolare il cestello per qualche istante (senza aprire il coperchio).
11. Premere il tasto di apertura del coperchio.
12. Estrarre il cestello dalla friggitrice e disporre i cibi su un piatto adagiandoli preferibilmente su un pezzo di carta da cucina in modo tale che il grasso liquido in eccesso possa essere assorbito.
13. La friggitrice mantiene l'olio alla temperatura impostata per consentire anche successivamente l'esecuzione di un nuovo ciclo di frittura. A tale scopo, ripetere le istruzioni riportate dal punto 2 al punto 12 compresi.

⚠ Assicurarsi di spegnere sempre la friggitrice se non si intende eseguire alcuna frittura per un lasso di tempo prolungato.

14. Una volta terminate le operazioni di frittura, spegnere la friggitrice agendo sull'apposito interruttore e disinserire la spina dalla presa di corrente.
15. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice
16. Pulire la parte esterna del corpo dell'apparecchio e riporre quindi la friggitrice.

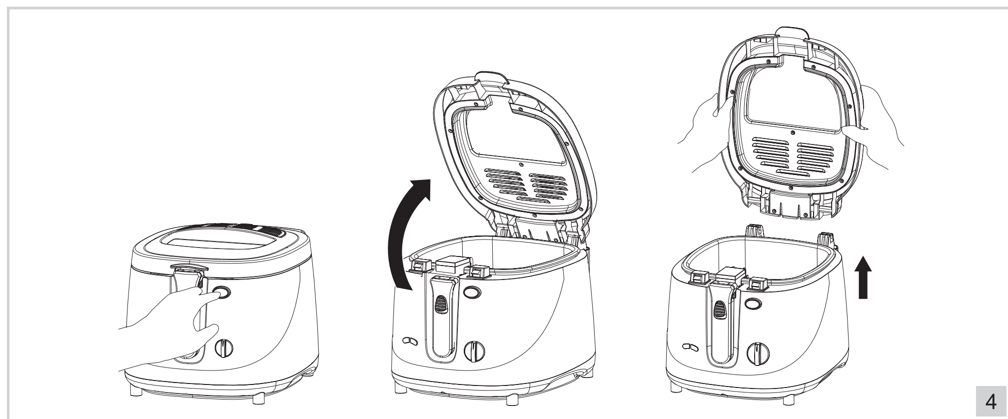
FUNZIONAMENTO - Suggerimenti e indicazioni

- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di prepararli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o grasso liquido bollente.
- Assicurarsi di eliminare nel modo più accurato possibile il ghiaccio dai cibi surgelati, in modo tale da evitare eventuali schizzi.
- Evitare di friggere patatine fritte da cuocere in forno.
- Non friggere patate non più fresche o che presentino germogli.
- Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello.
- Alcuni cibi devono essere immersi in una leggera quantità di pastella o di pangrattato prima di essere fritti. È possibile preparare facilmente da soli del pangrattato sbriciolando del pane tostato o delle fette biscottate.
- Filtrare l’olio o il grasso liquido regolarmente per rimuovere eventuali briciole e residui di cibo.
- Usare la massima cautela nel riempire e nello svuotare la friggitrice/il set per fonduta durante l’apertura e la chiusura del coperchio. Ricordare sempre che l’interno del coperchio e della vasca scottano e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso liquido o di olio bollente.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Pulizia dei componenti del prodotto

Assicurarsi di pulire a fondo l’apparecchio e i componenti staccabili dopo ogni utilizzo.

1. Spegnere la friggitrice agendo sull’apposito interruttore, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l’apparecchio.
2. Rimuovere il coperchio staccandolo dalla friggitrice con un movimento verticale (vedere la fig. 4).



3. Estrarre il cestello dalla friggitrice.
4. Estrarre i filtri dal coperchio (vedere la sezione “Sostituzione dei filtri”), lavare coperchio e il cestello in acqua calda e detergente per stoviglie (oppure in lavastoviglie) e provvedere quindi ad asciugarli a fondo.
5. Raccogliere l’olio o il grasso liquido in un recipiente. Per lo smaltimento dei grassi o degli olii usati, rivolgersi al proprio comune di residenza. Essi possono infatti essere riutilizzati per altri scopi.
6. Asciugare la parte interna della friggitrice servendosi di carta da cucina e pulire la friggitrice utilizzando un panno umido e una piccola quantità di detergente per stoviglie.
7. Pulire il corpo dell’apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detersivo per piatti. Asciugare a fondo il corpo dell’apparecchio.
8. Ricollocare gli elementi tolti all’interno della friggitrice.
9. Riporre quindi la friggitrice.
10. Riempire la friggitrice di olio o grasso liquido soltanto al prossimo utilizzo dell’elettrodomestico.

- Assicurarsi che l’apparecchio non sia collegato all’alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l’unità di base in acqua o in altri liquidi e non posizionarla sotto acqua corrente.
- L’apparecchio non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dell’olio o del grasso liquido

La qualità dell’olio o del grasso liquido si deteriora a ogni uso della friggitrice. Sostituire pertanto l’olio e il grasso liquido regolarmente. L’eventuale aggiunta d’olio o grasso liquido non comporta un miglioramento della sua qualità.Utilizzare esclusivamente olio o grasso liquido di buona qualità.

Attenzione: **Non usare grasso solido (blocchi)**
Attenzione: **Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**

Sostituire l’olio o il grasso liquido quando;
- essi assumono un colore più scuro,
- aumenta la loro viscosità,
- si formano piccole bollicine che scompaiono con difficoltà (in presenza di grasso fresco, infatti, si formano grosse bolle che scompaiono rapidamente),
- i cibi fritti assumono un sapore o un odore rancidi, cattivi o anomali,
- si verificano emissioni di fumo più consistenti del solito.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione del filtro

I filtro estraibili servono a ridurre l’odore emesso dalla friggitrice durante l’uso. Con il loro utilizzo, i filtro perdono tuttavia di efficacia. Si consiglia questi di sostituirli regolarmente.

1. Premere la linguetta presente sulla parte superiore del coperchio e rimuovere la griglia di ventilazione.
2. Estrarre i filtri dal loro alloggiamento.
3. Inserire filtri nuovi nell’alloggiamento (avendo cura di inserire in sopra il filtro nero).
4. Ricollocare la griglia di ventilazione.

TUTELA DELL’AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l’uso o all’imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell’ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l’importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d’acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.
1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l’apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell’importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d’acquisto dell’azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l’apparecchio è stato acquistato o presso l’importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;

    e. riparazioni eseguite da terzi;
    f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
    a. perdite che si verificano durante il trasporto;
    b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC

R. Neyman
Controllo qualità



LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO CON DETENIMIENTO!

Esta freidora sólo es adecuada para uso con aceite o grasa líquida y no con grasa sólida. Utilizar grasa sólida conlleva el riesgo de trampas de agua en la grasa que hará que se salpican violentamente cuando calienta.

Asegúrese de que el aceite caliente o grasa líquida nunca entra en contacto con agua o humedad. Esto resulta en situaciones muy peligrosas. Tome las siguientes medidas y lea este manual antes de usar este dispositivo:

- **Nunca use el aparato exterior**
- **No utilice nunca el aparato en habitaciones húmedas (como vertientes, baños, etc.)**
- **Nunca utilizar grasas sólidas (bloques)**
- **Solamente utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír**
- **Retire el hielo de los alimentos congelados**
- **Alimentos debidamente secos antes de freírlas**



ALGUNAS PARTES DEL APARATO PEUDEN CALENTARSE, NO LAS TOQUE, PARA EVITAR QUEMADURAS.

Español

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

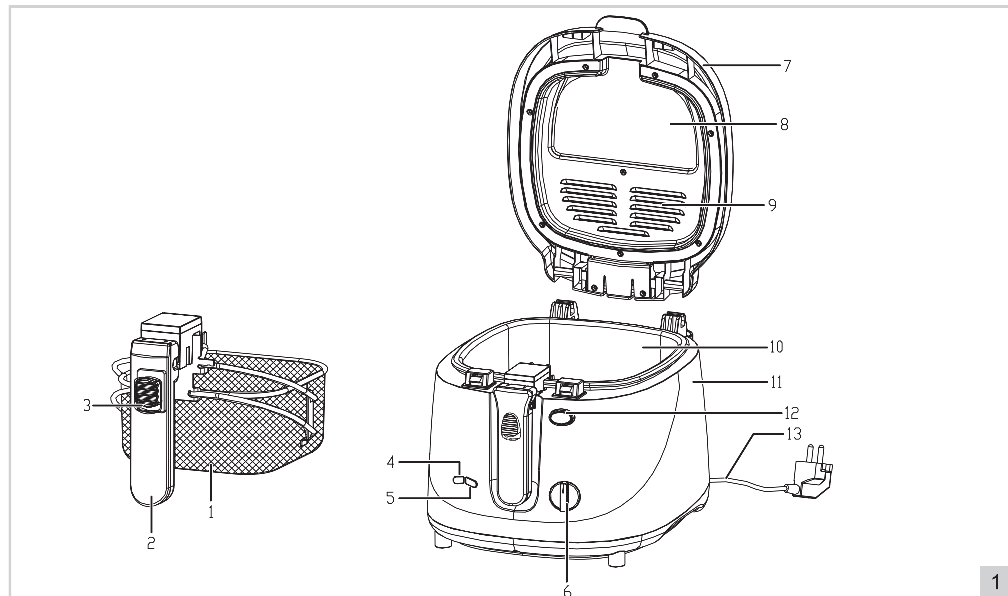
- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- El cable del aparato es corto; esto con el fin de reducir el riesgo de que usted se enrede en él si queda colgando, vuelque la freidora y se queme con el aceite caliente.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- No use cables de extensión.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera, o una mesa.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizarlo.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, para montar o desmontar un accesorio, o después de usarlo.
- Proceda con cautela al llenar la freidora y al abrir y cerrar la tapa. El vapor y las salpicaduras de grasa líquida o aceite caliente pueden causar quemaduras.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No sumerja nunca la unidad, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- Procure que haya suficiente ventilación mientras está usando del aparato.
- No desplace nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Nunca debe encender la freidora si ésta no contiene la cantidad requerida de aceite o grasa líquida.
- Utilice únicamente grasa líquidas o aceites apropiados para freír alimentos. No use margarina normal, ni mantequilla.
- Al llenar la freidora de aceite o grasa líquida, tenga en cuenta el contenido mínimo y máximo, indicado por dos marcas “MIN” y “MAX” al interior de la freidora.
- Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la freidora. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa líquida caliente salpique con fuerza. Elimine, en la medida de lo posible, los restos de hielo de los alimentos congelados para evitar salpicaduras.
- No sobrellene el cestillo de alimentos.
- Después del uso limpie bien la parte exterior del aparato.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La olla de occión lenta está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



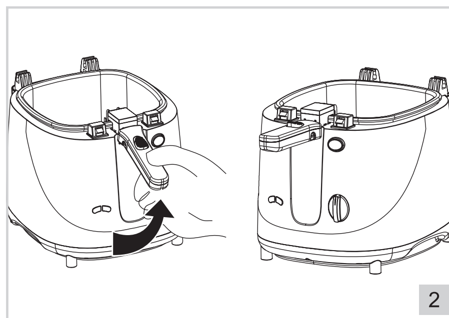
1. Cesta
2. Cesta Mango
3. Botón de bloqueo
4. Interruptor de la luz indicadora
5. Indicador de temperatura de la luz
6. Encendido / apagado de mando con control de temperatura
7. Cubra
8. Ventana
9. Rejilla de ventilación
10. Bañera
11. Cuerpo de luminaria
12. Tapa de apertura Botón
13. Enchufe del cable y

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Pulse el bóton para abrir la tapa (12). La tapa se abre automáticamente hacia arriba.
2. Levante la empuñadura (2) y colóquela en posición horizontal hasta que se bloquee (ver Figura 2). Saque el cestillo (1) de la cubeta (10).
3. Limpie la parte interna y externa de la carcasa (11), la tapa (7) y el cestillo y vuelva a armar el aparato (véase el capítulo ‘Limpieza y mantenimiento’).
4. Llene la sartén con aceite o grasa líquida (véase Sustitución de aceite o grasa líquida). El nivel del aceite o de la grasa debe estar entre las marcas ‘MIN’ y ‘MAX’ indicadas en la cubeta. La cantidad máxima es 2,5 litros.

Atención: No use grasa sólida (bloques)
Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

5. Coloque el cestillo vacío en la cubeta de la freidora.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de bloqueo (3) de la empuñadura y dóblela hacia abajo (ver Figura 3). El cestillo se hundirá en la cubeta.



Español

FUNCIONAMIENTO - Freír

1. Introduzca el enchufe (13) en la toma de pared y encienda la freidora mediante el interruptor de encendido/apagado (6). El piloto indicadores (4) encenderá para indicar que la freidora está encendida.
2. Coloque el regulador de temperatura (6) en la posición deseada. El piloto indicadores de temperatura (rojo) (5) se encenderá indicando que el aceite o la grasa líquida aún no han alcanzado la temperatura deseada.

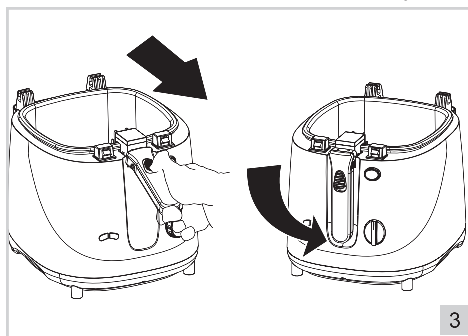
Atención: Asegúrese de secar tu comida, antes de freírlos.

Atención: Al ajustar la temperatura, tenga en cuenta el tipo de alimentos que va a freír.Los alimentos precocidos o prefritos (como las patatas fritas congeladas o croquetas de patatas) deben freírse a temperaturas más elevadas que los alimentos sin tratamiento previo. Consulte la Tabla 1 para conocer las temperaturas y los tiempos de freído.

Tabla 1.

Alimentos	Temperatura	Tiempo recomendado
Patatas fritas frescas	190°C	8 - 10 minutos
Patatas fritas congeladas	Instrucciones del fabricante	Instrucciones del fabricante
Langostinos (rebozados)	170°C	3 - 5 minutos
Nuggets de pollo	190°C	6 - 8 minutos
Filetes de pescado (rebozados)	170°C	10 - 15 minutos
Anillos de cebolla	150°C	3 - 5 minutos

3. Cuando el aceite o la grasa alcanza la temperatura deseada, el testigo indicador de temperatura (rojo) se apaga.
4. Levante la empuñadura (2) y colóquela en posición horizontal hasta que se bloquee (ver Figura 2). Al levantar la empuñadura se levanta también el cestillo (1). Deje escurrir un poco el cestillo (con la tapa cerrada).
5. Pulse el bóton (12) para abrir la tapa (7) y saque el cestillo de la freidora.
6. Vierta en el cestillo los alimentos que desea preparar. No sobrellene el cestillo de alimentos (max 700gr).
7. Coloque el cestillo en la cubeta de la freidora. Mantenga la empuñadura en posición horizontal.
8. Cierre la tapa.
9. Pulse el botón de bloqueo (3) de la empuñadura y dóblela hacia abajo. El cestillo se hundirá en el aceite (ver Figura 3).


3

Consejo: Use un reloj de cocina para ajustar el tiempo de freído deseado.

10. Cuando haya terminado de freír, levante la empuñadura; el cestillo también se levantará. Deje escurrir un poco el cestillo (con la tapa cerrada).
11. Oprima el botón para abrir la tapa.
12. Saque el cestillo de la freidora y coloque los alimentos en un plato, preferiblemente sobre un trozo de papel de cocina para que éste pueda absorber el exceso de grasa líquida.
13. La freidora mantiene el aceite a la temperatura ajustada para que usted pueda volver a freír alimentos después de un tiempo. Para hacerlo repita los pasos 2 a 12.

⚠ Si no va a freír alimentos durante largo tiempo, apague la freidora.

14. Cuando haya terminado de freír, apague la freidora mediante el botón correspondiente y retire el enchufe de la toma de alimentación.
15. Deje enfriar la freidora.
16. Limpie la parte externa de la carcasa y guarde la freidora.

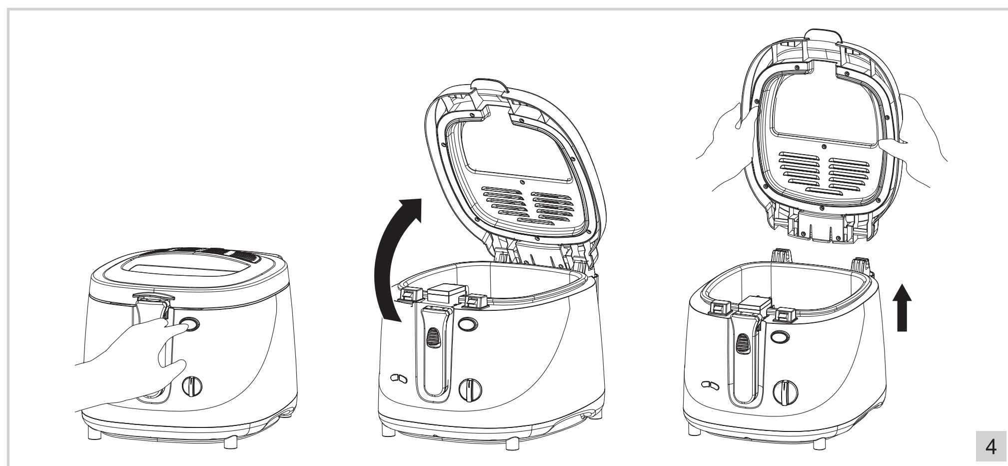
FUNCIONAMIENTO - Instrucciones y consejos

- Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la freidora. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa líquida caliente salpique con fuerza.
- Quite el hielo de los productos congelados lo más que pueda. De esta forma se evitan las salpicaduras.
- No fría patatas para hornear en la freidora.
- No deben freírse patatas viejas o patatas que están germinando.
- No sobrellene el cestillo de alimentos.
- Algunos alimentos deben ser rebozados antes de freírlos. Para tal efecto puede desmigajar una rebanada de pan tostado o unas tostadas.
- Se debe filtrar el aceite o la grasa líquida periódicamente para eliminar migas y partículas de alimentos.
- Proceda con gran cautela al llenar y vaciar la freidora/fondue y al abrir y cerrar la tapa. Los interiores de la tapa y de la cubeta están muy calientes y el vapor y las salpicaduras de grasa líquida o aceite caliente pueden causar quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie muy bien el aparato y las partes desarmables después de cada uso.

1. Apague la freidora mediante el interruptor correspondiente, retire el enchufe de la toma de alimentación y deje enfriar la freidora completamente.
2. Retire la tapa de la freidora tirando de ella hacia arriba (ver Figura 4)



3. Saque el cestillo de la cubeta.
4. Retire los filtros de la tapa (Ver ‘Sustitución de filtros’). Limpie la tapa y el cestillo con agua caliente y detergente líquido o lávela en el lavaplatos eléctrico y séquela bien.
5. Vierta el aceite o la grasa líquida en un recipiente. El aceite o la grasa líquida de la freidora deben llevarse de preferencia al servicio de residuos de la municipalidad. Estos residuos pueden reutilizarse para otros fines.
6. Seque la cubeta con papel de cocina y limpie la parte interior con un paño húmedo y un poco de jabón líquido.
7. Limpie la carcasa con un paño húmedo y un poco de detergente líquido. A continuación, seque bien la carcasa.
8. Vuelva a armar el aparato.
9. Guarde la freidora.
10. Vuelva a llenar la freidora con aceite o grasa líquida cuando vaya a utilizarla de nuevo.

- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la base en agua ni en ningún otro líquido, ni la sostenga debajo del chorro de agua del grifo.
- Ni el aparato es aptos para el lavaplatos eléctrico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustittutión de aceite o grasa líquida

La calidad del aceite o de la grasa líquida se deteriora con cada uso del aparato. Por lo tanto, se debe sustituir el aceite o la grase periódicamente. Añadir aceite o grasa líquida no es solución para mejorar la calidad.Use aceite o grasa líquida de buena calidad.

Atención: No use grasa sólida (bloques)

Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

Sustituya el aceite o la grasa líquida cuando;
- se oscurezca su color,
- se ponga de consistencia gruesa,
- se produzcan pequeñas burbujas que desaparecen lentamente; la grasa líquida nueva y limpia produce burbujas grandes que desaparecen rápidamente,
- los alimentos fritos tengan sabor u olor rancio o extraño,
- se produzca más humo de lo normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de filtro

El filtro extraíble está por objeto evitar la proliferación del olor durante el uso del aparato. Con el paso del tiempo esta propiedad disminuye. Por tal motivo sustitúyalos frecuentemente.

1. Presione la pestaña que viene en la parte superior de la tapa de ventilación y retire la tapa.
2. Saque el filtro.
3. Coloque nuevo filtro (el filtro negro va arriba).
4. Coloque la tapa de ventilación.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.

7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
    a. pérdida ocurrida durante el transporte;
    b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: **www.bestron.com/service**

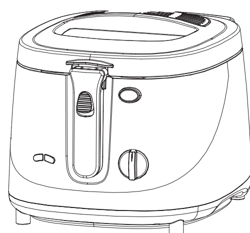
CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

• Directiva de compatibilidad electromagnética	2004/108/EC
• Directiva de bajo voltaje	2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad

Español



bestron®

ADF2000

V 020115-07